

le
RADAR
EDITORIAL

Nº. 110
\$ 25.00
\$ 20.00

Postres y Dulces



Mousse helado
de copa



Mousse de chocolate
con crema de queso

Con
Chocolate



RECIBE EN MÉXICO
www.levadardos.com

Editora: Janette Belman Gay
Asesor editorial: Edith Cabrera Famoso
Fotografía: Alejandro Vela Acha e Isabel Martínez
Diseño: Ricardo Reyes
Chef: María del Refugio Delgado
Corrección de estilo: Martha E. Macías Luperón
Asistente de corrección: A. Ruth Santos Hernández

RADAR EDITORES, S.A. DE C.V.

Presidente y Director general:
Carlos Flores Huévar
Gerente general y Editor responsable:
Germán Flores Trujillo
Director administrativo:
Carlos Flores Suárez
Administración:
Emmanuel Sánchez Becerra
Gerente de Producción:
Jorge Pérez Méndez
Mercadeotecnia: Antonio Alfaro Patiño
Artes de imprenta: Graciela Ramírez Fonseca
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154,
Col. Santa María La Ribera C.F. 06400
Tel.: 55-59-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos
Tecnológicos, S.A. de C.V., Tel.: 55-47-
12-83

Impresión: Editorial Wina, S.A. de C.V.,
Toluca No. 424 Col. Portales C.F. 03300,
México, D.F. Tel.: 30-95-37-36 y 30-95-
37-72

**No. de expediente de licitud de título y
contenido:** 1/4327037/16885

Certificado de licitud de título: 12585

Certificado de licitud de contenido:
10157

**No. de reserva de derechos al uso
exclusivo:** 04-2002-060716370000-102

Distribución D.F. y zona conurbada:
Unión de Espectadores y Vocadores
de Periódicos de México, A.C.
Guerrero No. 50, Col. Guerrero C.P. 06330
Tel.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01. Por medio
del Dagocacho, Persepolis Flores y Vilas,
Sergio Rendón No. 87, Col. San Rafael,
Del Cuauhtémoc, C.P. 06470, México,
D.F.

Distribución Iztapalapa: COOPRISA,
Sergio Rendón No. 87, Planta Alta,
Col. San Rafael, Del Cuauhtémoc,
C.P. 06470, México, D.F.

Distribución locales cerrados: DIMSA,
Marlene Escobedo No. 218, Col.
Anhuac, Del Miguel Hidalgo,
C.P. 11320, México, D.F.

Distribución en el extranjero:
Corporación SILCRES, Xochicalco No.
645-S, Col. Lefrán Valle, C.P. 03850,
México, D.F. Tel.: 56-09-458-88

La revista **La Mejor de la Leche Dulce**
investiga sobre la calidad de sus
anunciantes, pero no se responsabiliza
del contenido de los anuncios ni de las
ofertas realizadas por los mismos. Es la
responsabilidad de los autores

Costalitos de nuez



Ingredientes:

150	gr de mantequilla
150	gr de azúcar
3	huevos separados en claros y yemas
50	ml de leche condensada
120	gr de harina
150	gr de nuez molida
250	gr de pasta filo
35	gr de mantequilla
	Azúcar glass, la necesaria



Manera de preparar:

1. Acrema la mantequilla con el azúcar hasta blanquear y obtener punto de pomada.
2. Agrega las yemas poco a poco y la leche condensada, sigue batiendo hasta incorporar los ingredientes perfectamente.
3. Integra la harina y la nuez molida, previamente mezcladas.
4. Añade las claras poco a poco en forma envolvente y conserva en refrigeración.
5. Corta la pasta filo en cuadros de 15 cm. Coloca sobre la mesa una capa y barniza con la mantequilla fundida, pon otra capa y vuelve a barnizar, así hasta completar cinco capas, después coloca una porción del relleno y cierra, hornea a 180 °C durante veinte minutos o hasta que la pasta esté ligeramente dorada.

Ventas de publicidad
Aruno Lombardo 9,
55-89-85-70 al 76 ext. 224 y 225
Correo electrónico:
publicidad@radareditores.com

Ventas y atención a clientes:
Alejandra César Gaxiola 55-89-95-78 y 79
Lada sin costo: 01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico:
atencionclientes@radareditores.com

Contenido



- 1 Carta Editorial
- 2 Vocabulario
- 3 Tips
- 4 Información
- 5 Pastel dominicano con helado
- 6 Pastelinos de vainilla con fresa
- 7 Gelatina de chocolate
- 8 Rol de chocolate con crema de avellana
- 9 Galletas de coco con chocolate
- 10 Panqués de chocolate
- 11 Gelatina de nisperos con chocolate
- 12 Rolos de chocolate
- 13 Gelatina de menta y chocolate
- 14 Pay de chocolate con merengue
- 15 Merengues de chocolate
- 16 Cones de chocolate
- 17 Pastel con cheques
- 18 Plátanos de coco y chocolate
- 19 Mousse de chocolate con crema de queso
- 20 Waffles de chocolate
- 21 Pastel de frutas
- 22 Mousse helado en copa





Espolvorear: esparcir polvo o algún ingrediente seco sobre una superficie.

Hidratar: mojar con algún líquido una preparación sólida, como la galletina.

Blanquear: batir uno o más ingredientes para que con la fricción se aclaren.

Barnizar: pintar con huevo, agua, mermelada, etc. la superficie de un pan, postre, etc.

Desmoldar: sacar una gelatina, pan o postre del molde, para decorarlo.

Verter: vaciar una preparación a un recipiente o a otra preparación.

Los moldes deben permanecer limpios y sin grasa; sólo engrásalos cuando los utilices, así evitarás que la grasa se arrancie.

Cuando untes un molde con aceite, hazlo con una servilleta, para evitar exceso de grasa.

Para lograr que las claras suban más rápido a punto de turrón, procura que el huevo sea fresco, esté a temperatura ambiente y batir en un tazón libre de grasa.

Si elaboras pasta para galletas y al terminar la sientes muy suave, al grado que no se pueda

extender, refrigérala durante 20 minutos y notarás la diferencia.

Si no deseas utilizar esencia en la preparación de algún postre, puedes sustituirla por licor o crema de licor, sólo aumenta la cantidad, ya que su sabor es más suave.

La crema para batir debe estar bien fría para que esponje y no se corte.

Para pintar las gelatinas te recomendamos usar colores líquidos, estos darán mejores resultados. Los puedes comprar en tiendas de materias primas.

Información

El chocolate:

Es una pasta homogénea que se obtiene al mezclar, calentar, etc, la pasta de cacao con azúcar y manteca de cacao. Cuando el chocolate no es de calidad, aparece sin brillo, blanquizco y cristalizado; el chocolate fresco debe ser brillante y sin burbujas. Se utiliza en la gastronomía mexicana desde la época prehispánica, en comida salada, helados, pan, jarabes, leche y sobre todo en los postres y dulces. Hay diferentes tipos de chocolate: sin azúcar, blanco, negro, con leche, etc. Lo primordial del chocolate, además de su sabor, es el contenido de cobre, potasio, vitamina B12, hierro, fibra y mucho más.



La fresa:

Por su agradable sabor es una fruta que puede consumirse sola o acompañada con yoghurt, nata, chocolate o helado; cuando las fresas están maduras son muy dulces y se pueden preparar en infinidad de postres, dulces, comidas o ensaladas. Son una fuente excelente de vitamina C, tienen propiedades depurativas, astringentes y remineralizantes.

Latina

La frambuesa:

Casi siempre es de color rojo, pero la puedes encontrar de color negro, ámbar, naranja y amarillo; son dulces con un sabor ligeramente ácido y más delicadas que las fresas. Las frambuesas son recomendables para decorar los platillos; también las puedes consumir solas o con un poco de azúcar.



Pastel dominó con frutas



Ingredientes

Para el pan de vainilla:

- 5 huevos
- 125 gr de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 150 gr de harina

Para el pan de chocolate:

- 5 huevos
- 125 gr de azúcar
- 100 gr de harina
- 25 gr de cocoa
- 1 cucharadita de vainilla
- Aceite para la charola
- 1 taza de crema batida
- 3 cucharadas de cocoa
- 1 taza de fresas y frambuesas

Para la salsa:

- 100 ml de leche
- 200 gr de cobertura de chocolate

- 1 charola de 30 x 40 cm
- 1 hoja de papel de estraza

Manera de preparar:

1. Engrasa y empapela la charola, reserva.
2. Para preparar el pan de vainilla, bate los huevos con el azúcar y la vainilla hasta lograr punto de listón, agrega la harina en forma envolvente y vierte la preparación en la mitad de la charola.
3. Repite la operación con los ingredientes del pan de chocolate, mezclando en seco la harina y la cocoa y vacíala en la otra mitad de la charola.
4. Hornea a 180 °C hasta que esté firme y deja enfriar.
5. Corta el pan para que te quede el sabor vainilla y el de chocolate separados.
6. Bate la crema con la cocoa;

unta el pan con un poco de crema y coloca la otra capa.

7. Corta el pastel en 2 partes a lo largo y coloca una sobre otra invirtiendo los colores para obtener 4 capas.
8. Corta rebanadas de 1 ½ cm, coloca en un plato, úntale crema y ponle otra rebanada encima, invirtiendo los colores. Cubre con crema y mete al refrigerador.
9. Para la salsa, calienta la leche hasta que suelte el hervor, retira del fuego y agrega el chocolate finamente picado, mueve hasta que se disuelva.
10. Baña el pastel con la salsa de chocolate y decora con fresas y frambuesas o a tu gusto.



Pastelitos de mango con





Ingredientes:

- 40 gr de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 300 ml de crema para batir
- 1/2 lata de leche condensada
- 500 ml de pulpa de mango
- 2 tazas de frutas en trozos (fresas, frambuesas, zarzamora y kiwi)
- Aceite para los moldes
- 200 gr de chocolate blanco
- 1 hoja para hacer chocolate impreso (transfer)
- 8 aros individuales

Manera de preparar:

1. Unta los aros con una capa ligera de aceite. Hidrata la grenetina en el agua y dilúyela en baño María o en el horno de microondas durante 30 segundos, reserva.

2. Mezcla la crema bien fría con la leche condensada, hasta que tenga consistencia firme y refrigera.
3. Mezcla la crema batida, la pulpa de mango y la grenetina hidratada, hasta integrar perfectamente.
4. Agrega las frutas, mezcla y vierte a los aros, refrigera durante 1 hora.
5. Funde el chocolate blanco a 26 °C, coloca una capa de 3 mm de chocolate sobre la hoja de chocolate impreso.
6. Deja semi-cuajar y corta círculos con un cortador del tamaño de los aros.
7. Refrigera para que cuajen perfectamente.
8. Desmolda los pastelitos individuales y coloca la cubierta de chocolate. Decora al gusto.

Gelatina de chocolate

tiempo
8
personas

dificultad
▲
baja

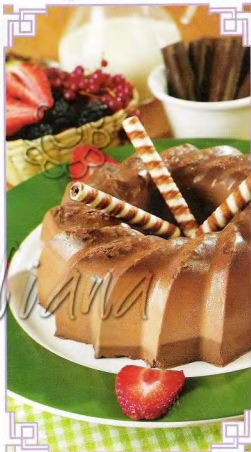
preparación
40
minutos

Ingredientes:

- 30 gr ó 3 cucharadas de grenetina
 - 1/2 taza de agua
 - 500 ml de leche
 - 1 lata de leche condensada
 - 300 gr de chocolate amargo
 - 1 taza de licor de almendra
 - Aceite para el molde
- 1 molde de rosca de 22 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Unta el molde con aceite, con ayuda de una servilleta.
2. Hidrata la grenetina en el agua y dilúyela en baño María o en horno de microondas, durante 30 segundos.
3. Calienta la leche con la leche condensada, cuando suelte el hervor, retira; agrega el chocolate y mezcla hasta diluirlo, incorpora la grenetina hidratada y deja tibiar.
4. Integra el licor y vierte al molde, refrigera durante 3 horas o hasta que cuaje.
5. Desmolda y decora con fruta o al gusto.



Rol de chocolate con crema



de avellana

rinde 12 porciones dificultad media preparación 50 minutos



Ingredientes

Para el pan:

- 5 claras
- 125 gr de azúcar
- 5 yemas
- 1 cucharada de vainilla
- 125 gr de harina
- Mantequilla para la charola

Para el relleno:

- 1/2 taza de leche
- 100 gr de chocolate con leche, picado
- 2 tazas de crema batida
- 2 tazas de crema de avellana
- Papel encerado
- 2 charolas de 45 x 35 cm

Manera de preparar:

1. Engrasa y empapela la charola, reserva.
2. Bate las claras a punto de turrón, agrega el azúcar poco a poco y continúa batiendo hasta obtener un merengue firme.
3. Con el batidor de globo y en forma envolvente integra las

yemas de una por una, la vainilla y la harina.

4. Vierte sobre la charola, extiende y homea a 200 °C hasta que el pan esté firme.
5. Saca y tapa de inmediato con la otra charola, para que no se seque, déjalo enfriar.
6. Para el relleno calienta la leche, disuelve el chocolate y mezcla con la mitad de la crema batida, reserva.
7. Mezcla la otra mitad de la crema con la crema de avellana y reserva.
8. Coloca el pan con la costra hacia arriba sobre una hoja de papel de estraza más grande que el pan y empareja las orillas.
9. Unta una capa generosa de crema de avellanas y congela por 15 minutos, repite el proceso con la siguiente crema.
10. Con ayuda del papel enrolla y refrigera durante 1 hora, corta rebanadas y sirve acompañando con el helado de tu preferencia.

Galletas de coco con chocolate

tiempo
800
gr

dificultad
▲
baja

preparación
45
minutos

Ingredientes:

- 250 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar glass
- 2 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 500 gr de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- Harina para extender
- 1 huevo para barnizar
- 100 gr de coco finamente rallado
- Azúcar glass para decorar
- Fruta al gusto para decorar

Para la salsa:

- 100 ml de leche
- 200 gr de cobertura de chocolate

- 1 charola para horno
- 1 cortador para galletas

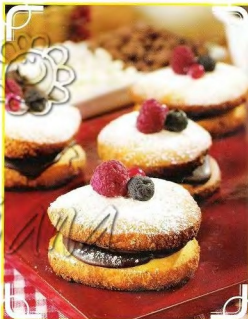
Manera de preparar:

1. Acrema a punto de pomada la mantequilla y el azúcar glass, agrega los huevos y la vainilla poco a poco, integra perfectamente.
2. Incorpora de forma envolvente la harina y el polvo para hornear cernidos, sin trabajar en exceso. Refrigerar la pasta durante 30 minutos.
3. Espolvorea la mesa con harina, extiende la pasta con $\frac{1}{2}$ cm de grosor y corta las galletas; colócalas en la charola, dejando una separación de 3 cm entre cada una, barniza con huevo y espolvorea la superficie con el coco, retira el excedente.

4. Hornea a 180 °C por 35 minutos o hasta que las galletas tomen color, deja enfriar.
5. Para la salsa: calienta la leche hasta que suelte el hervor, retira del fuego y agrega el chocolate finamente picado, mueve hasta que se disuelva

y refrigera hasta que espese.

6. Coloca en una galleta una cucharadita de salsa y tapa con otra para formar un sandwich; y que el relleno se extienda; espolvorea con azúcar glass y decora con fruta.



Panqués de chocaleche

tiempo
8
porciones

dificultad
A
fácil

preparación
30
minutos

Ingredientes

Para el pan:

- 150 gr de chocolate semi-amargo
- 200 gr de mantequilla
- 6 huevos
- 300 gr de azúcar
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 cucharadita de esencia de menta
- 200 gr de harina
- 3 cucharadas de cocoa
- 2 cucharaditas de polvo para hornear

Para la leche:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de media crema
- 1 raja de canela
- 2 claras
- 250 gr de azúcar glass

- 1 placa para 16 panquecitos
- 16 capacillos no. 72

Manera de preparar:

1. Para preparar el pan, funde el chocolate con la mantequilla en baño María y reserva.
2. Bate los huevos con el azúcar a punto listón e incorpora el chocolate derretido, la vainilla, la esencia, la harina, la cocoa y el polvo para hornear, previamente cernidos. Mezcla en forma envolvente.
3. Coloca los capacillos en la placa, vierte la preparación y hornea a 180 °C durante 25 minutos o hasta que estén firmes. Desmolda y deja enfriar.
4. Para la leche hierva los ingredientes durante 2 minutos



y retira.

5. Retira los capacillos a los panquecitos y sumérgelos por

completo en la leche caliente. Sirve.

Gelatina de rompoppe con



chocolate

tiempo 8
porciones 8
dificultad fácil
preparación 30
ingredientes 10
refrigeración



Ingredientes:

- 40 gr de galletina
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 3 tazas de rompo
- 50 gr de chocolate blanco
- 1 lata de leche evaporada
- 50 gr de cobertura de chocolate
- Aceite para el molde
- 1 molde de aluminio



Manera de preparar:

1. Unta el molde con aceite, ayudándote con una servilleta para evitar exceso de grasa.
2. Mezcla en seco la galletina y el azúcar.
3. Hierva la leche con el rompo, retira del fuego, agrega la galletina con azúcar y el chocolate blanco, integra perfectamente. Deja tibiar.
4. Agrega la leche evaporada y mezcla perfectamente.
5. Vierte al molde y refrigera durante 1 hora o hasta que cuaje.
6. Desmolda la gelatina, funde la cobertura de chocolate y decora la superficie.

Roles de chocolate

tiempo dificultad preparación
20 **▲** **20**
pícaras leve minutos



Ingredientes

Para la pasta:

- 150 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar glass
- 100 gr de harina
- 1 cucharada de cocoa
- 300 gr de pasta de hojaldre
- 1 taza de azúcar
- Harina para extender

Manera de preparar:

1. Para preparar la pasta: bate la mantequilla con el azúcar hasta lograr punto de pomada, agrega la harina y la cocoa, mezcla hasta formar una pasta tersa.
2. Espolvorea harina en la mesa, extiende la pasta de hojaldre de 30 x 20 cm y colócala encima de la pasta anterior.
3. Enrolla a lo ancho para obtener un rollo de 30 cm de largo, corta rebanadas de 1 1/2 cm, ponlas en la charola ocultando la punta de cada rollo por debajo, para que no se abran.
4. Presiónalas ligeramente, deja reposar durante 30 minutos y hornea a 200 °C durante 30 minutos.
5. Deja enfriar y revuélcalas en azúcar.

Gelatina de menta y chocolate

rende 8 porciones dificultad baja preparación 25 minutos + refrigeración

Ingredientes:

- 50 gr ó 5 cucharadas de galletita
 - 1 taza de azúcar
 - 1 1/2 litros de leche
 - 2 cucharadas de esencia de menta
 - 3 cucharadas de cocoa
 - Aceite para el molde
- 1 molde con capacidad para 1 1/2 litros

Manera de preparar:

1. Unta el molde con aceite y reserva.
2. Mezcla en seco la galletita con el azúcar.
3. Calienta la leche, cuando suelte el hervor retira del fuego y agrega la galletita con azúcar y la esencia, integra perfectamente.
4. Reserva 1 taza de gelatina y vierte el resto en el molde.
5. La gelatina que reservaste mézclala con la cocoa, viértela al resto de la gelatina para que se integre un poco y refrigera durante 1 hora o hasta que cuaje.
6. Desmolda y listo.

Tip: El molde puede ser como el que se muestra en la fotografía, pero si no lo tienes o no lo consigues, usa un molde de cualquier figura.



Pay de chocolate con



Ingredientes:

- 300 gr de pasta de hojaldre
- Harina para extender

Para el relleno:

- 100 ml de leche
- 200 gr de cobertura de chocolate
- 150 ml de crema para batir

Para el merengue:

- 2 claras
- 120 gr de azúcar glass
- 1 cucharada de cocoa

- 1 molde para pay de 22 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Espolvorea harina en la mesa, extiende la pasta de hojaldre ligeramente más grande que el molde y fórralo; deja reposar durante 30 minutos y corta los sobrantes.
2. Pica el fondo con un tenedor para que no se infle y hornéalo

a 200 °C por 30 minutos. Desmolda y deja enfriar.

3. Para preparar el relleno, calienta la leche hasta que suelte el hervor, retira del fuego, agrega el chocolate finamente picado, mueve hasta que se disuelva y deja enfriar.
4. Bate la crema bien fría y mezcla en forma envolvente con la preparación anterior. Rellena la base y refrigera.
5. Para el merengue, bate las claras a punto de turrón y añade el azúcar por cucharadas, sin dejar de batir, hasta obtener un merengue firme.
6. Decora la superficie del pay, adorna con cocoa y congela durante 2 horas. Sirve bien frío.

Tip: Puedes decorar la superficie con alguna fruta roja de tu predilección, para darle un poco de color a tu postre.



merengue

rinde

8

porciones

dificultad

▲▲

media

preparación

50

minutos



Merengues de chocolate

rinde

20

pieces

difficultad

▲

baja

preparación

30

minutos + ho

Ingredientes:

- 3 claras
- 180 gr de azúcar glass
- 1/2 taza de chocolate blanco finamente picado
- 1 cucharada de cocoa
- 1 taza de granillo de chocolate
- Harina y mantequilla para la charola
- 1 charola
- 1 manga con duya rizada

Manera de preparar:

1. Bate las claras a punto de turrón y agrega el azúcar glass por cucharadas, sin dejar de batir, hasta obtener un merengue firme; incorpora el chocolate blanco en forma envolvente.
2. Coloca el merengue en la manga con duya y forma los merengues como besitos o roles, sobre la charola previamente engrasada y enharinada. Espolvórealos con cocoa y/o granillo de chocolate.
3. Deja secar en el horno a 80 °C por 3 horas o hasta que estén porosos, firmes y secos.



Conos de chocolate



Ingredientes

Para la crema de chocolate:

- 50 gr de fécula de maíz
- 3 cucharadas de cocoa en polvo
- 1 litro de leche
- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla

500 gr de pasta de hojaldre

- 1 huevo para barnizar
- Harina para extender
- 1 taza de almendras fileteadas
- 1/2 taza de chocolate fundido

- 12 moldes de aluminio en forma de cono

- 1 manga con duya

Manera de preparar:

1. Licua la fécula, la cocoa, la leche, los huevos y el azúcar.
2. Vierte en una olla y deja cocinar a fuego medio hasta que espese, sin dejar de mover con un batidor de globo.

3. Unta la superficie con un poco de mantequilla para que no se haga nata y deja enfriar.
4. Espolvorea harina en la mesa y extiende la pasta de hojaldre de 24 x 60 cm y un grosor de 3 mm, corta tiras de 2 x 60 cm.
5. Toma una tira y forra uno de los moldes, enrólla suavemente, evitando que te quede flojo. Acomódalos en la charola con la unión hacia abajo. Repite el procedimiento con el resto.
6. Barnízalos con huevo y hornéalos a 210 °C durante 15 minutos. Deja enfriar y desmolda.
7. Rellénalos de crema de chocolate ayudándote con la manga con duya, espolvorea almendras y decora con chocolate.

Tips: Mantén los conos con una separación razonable en la charola. Cuando los estés enrollando, jala suavemente la tira para que no queden flojos, pero se reventarán si jalas demasiado.





Panqué con chispas

tiempo dificultad preparación

1	▲	35
panqué	horno	minutos



Ingredientes:

- 150 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar glass
- 3 yemas
- 2 cucharadas de vainilla
- 3 cucharadas de cocoa en polvo
- 125 gr de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 3 claras
- 1/2 taza de chispas de chocolate
 - Mantequilla y harina para el molde

Para la salsa:

- 100 ml de leche
- 200 gr de cobertura de chocolate
- 50 gr de chocolate blanco rallado
 - Frambuesas para decorar

1 molde de 25 x 8 cm

Manera de preparar:

1. Unta el molde con mantequilla y harina, reserva.
2. Acrema la mantequilla con el azúcar glass hasta lograr punto de pomada, agrega las yemas y la vainilla poco a poco, integra perfectamente.
3. Incorpora en forma envolvente la cocoa, la harina y el polvo para hornear, previamente cernidos.
4. Bate las claras a punto de turrón e integra a la mezcla anterior en forma envolvente, incorpora las chispas.
5. Vierte al molde y hornea a 180 °C por 35 minutos o hasta que esté firme. Desmolda y deja enfriar.
6. Para la salsa, calienta la leche

hasta que suelte el hervor, retira y agrega el chocolate finamente picado, mueve hasta que se disuelva.

7. Empareja el panqué, colócalo sobre una rejilla y baña con la salsa. Decora con el chocolate blanco y frambuesas.



Paletas de coco y chocolate

tiempo

8

porciones

dificultad

▲

fácil

preparación

30

minutos +
refrigeración



Ingredientes:

- 500 ml de crema para batir
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 taza de coco rallado
- 3 cucharadas de cocoa

- 12 moldes para paleta
- 12 palitos

Manera de preparar:

1. Bate la crema bien fría con la leche condensada hasta lograr consistencia firme y divídela en 2 partes.
2. En una mezcla el coco en forma envolvente y en la otra la mitad de la cocoa.
3. Vierte a la mitad de los moldes la mitad de la preparación de coco y congela. Cuando endurezca vierte la mitad de la preparación de cocoa y coloca los palitos.
4. Congela nuevamente y cuando estén duros desmolda.
5. Repite la operación con la mitad restante de las preparaciones, invirtiendo el orden.

Mousse de chocolate con



crema de queso

tiempo
12
personas

dificultad
▲
media

preparación
50
minutos



Ingredientes:

- 40 gr de grenetina
- 1/3 taza de agua
- 500 ml de crema para batir
- 150 gr de chocolate semi-amargo finamente picado
- 3 cucharadas de cocoa
- 1 lata de leche evaporada
- 1 paquete de queso crema de 190 gr
- 5 cucharadas de azúcar glass
- 1 taza de frambuesas

Para decorar:

- 100 gr de chocolate semi-amargo
- 5 frambuesas
- 1 aro para mousse o molde desmontable de 23 cm de diámetro
- 1 mica o acetato

Manera de preparar:

1. Funde el chocolate para decorar a 29 °C y colócalo en un cazocho.
2. Corta la mica a la medida de la altura del molde y 2 cm más. Con el chocolate forma líneas inclinadas en un sentido y después en el sentido opuesto, cuando esté casi cuajado coloca la mica dentro del aro y refrigera.
3. Aparte, hidrata la grenetina en el agua y diluye en baño María o en horno de microondas durante 30 segundos y reserva.
4. Bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme y reserva en refrigeración.
5. Funde el chocolate, mezcla con la cocoa y la mitad de la leche evaporada.
6. La otra mitad de la leche,

líquida con el queso y el azúcar glass.

7. En un tazón coloca la mitad de la crema batida, agrégle la mezcla de chocolate y viértela la mitad de la grenetina hidratada. Incorpora en forma envolvente.
8. Vierte esta mezcla al aro con la mica y refrigera unos minutos.
9. Mientras tanto en otro tazón coloca el resto de la crema batida, agrégle la mezcla de queso, integra y viértela el resto de la grenetina hidratada. Incorpora en forma envolvente.
10. Vacía esta mezcla sobre el mousse anterior, alternando la mezcla con las frambuesas, alisa y refrigera por 2 horas.
11. Desmolda, retira la mica y decora con las frambuesas.

Waffles de chocolate

rendido 8 porciones
dificultad 3
preparación 30 minutos



Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de harina para hot cakes
- 200 ml de leche
- 3 huevos
- 2 cucharadas de cocoa
- Mantequilla, la necesaria

Para la salsa:

- 100 ml de leche
- 200 gr de cobertura de chocolate
- Fresas para decorar

1 wafflera

Manera de preparar:

1. Licua la harina para hot cakes, la leche, los huevos y la cocoa, reserva.
2. Calienta la wafflera y úntale un poco de mantequilla.
3. Vierte una cucharada de la mezcla y deja cocer durante 40 segundos o hasta que se despegue de la wafflera.
4. Para la salsa, calienta la leche

hasta que suelte el hervor, retira y agrega el chocolate finamente picado, mueve hasta que se disuelva. Deja enfriar.

5. Coloca un waffle y una cucharada de la salsa, repite la operación hasta servir tres. Decora con una fresa fileteada.

Pastel de frutas

tiempo dificultad preparación

12

personas

▲

media

40

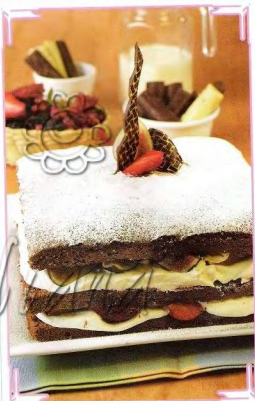
minutos

Ingredientes:

- 150 gr de mantequilla
- 150 gr de crema de avellana
- 300 gr de azúcar glass
- 5 yemas
- 2 cucharadas de vainilla
- 5 cucharadas de cocoa en polvo
- 300 gr de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 5 claras
- 1 taza de chispas de chocolate
- 500 ml de crema batida
- 2 tazas de fruta de temporada fileteada
- 1/2 taza de azúcar glass
- Mantequilla y harina para el molde
- 1 molde de 22 cm

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Acrema la mantequilla con la crema de avellana y el azúcar glass hasta lograr punto de pomada, agrega poco a poco las yemas y la vainilla, integra perfectamente.
3. Agrega en forma envolvente la cocoa, la harina y el polvo para hornear previamente cernidos.
4. Bate las claras a punto de turrón e integra a la mezcla anterior en forma envolvente, agrega las chispas.
5. Vierte al molde y hornea a 180 °C por 35 minutos o hasta que esté firme. Desmolda y deja enfriar.
6. Corta en tres capas y a la



7. primera úntale crema batida y esparce la mitad de la fruta. Coloca la segunda capa presionando un poco y repite el

proceso, coloca la tercera capa y espolvorea azúcar glass, decora al gusto y listo.

Postres y Dulces
Edición Mensual
Julio, 2006

Editora: Jazette Belman Gay
Asesora editorial: Edith Cabrera Formoso
Fotografía: Alejandro Vera Acha e
Isabel Martínez
Diseño: Ricardo Reyes
Chef: María del Refugio Delgado, Alejandro
Moreno, Janie Mijares y Marisa Almorín
Corrección de estilo:
Martha Edelaine Macías Luperón
Asistente de corrección:
A. Ruth Santos Hernández

Radar Editores, S.A. de C.V.

Presidente y Director general:
Carlos Flores Muñoz
Gerente general y Editor responsable:
Germán Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Administración: Emmanuel Sánchez Becasli
Gerente de Producción: Jorge Pérez Mendoza
Mercadotecnia: Alejandra Alfaro Padilla
Circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col.
Santa María La Ribera C.P. 06400
Tel.: 85-89-95-70 al 76

Petromecánica: Ediciones y Recursos
Tecnológicos, S.A. de C.V. Tel.: 55-47-12-43
Impresión: Cooperativa Bina, S.A. de C.V.,
Toluca No. 424 Col. Portales C.P. 03500, México,
D. F. Tel.: 58-95-37-36 Fax: 58-95-37-72
No. de expediente de licitud de título y
contenido: 1/132/99/11708
Certificado de licitud de título: 8835
Certificado de licitud de contenido: 6664
No. de reserva de derechos al uso exclusivo:
04-1995-030400002304-102

Distribución D.F. y zona conurbada:
Unión de Expendedores y Vendedores de
Periódicos de México, A.C.
Guerrero No. 50, Col. Guerrero C.P. 06380
Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-15-01. Por medio
del Despacho Everardo Flores y Hnos.
Serapio Rerón No. 87, Gdl. San Rafael, Del.
Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución Ixtapalapa: CODIPYLSA, Serapio
Rerón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael,
Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA,
María Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del.
Miguel Alemán, C.P. 11320, México, D.F.
Distribución en el extranjero: Corporación
SILORES, Av. Año de Juárez No. 84, Col.
Granjas San Antonio C.P. 06078, México, D.F.
Tel.: 85039304 y 89039308, Fax: 85039308

La revista Postres y Dulces investiga sobre
la variedad de sus anunciantes, pero no se
responsabiliza del contenido de los anuncios
ni de las ofertas realizadas por los mismos.
Ello es responsabilidad de los autores.

Ventas de publicidad:
Bruno Lombardo B.
85-89-95-70 al 76 ext. 224 y 225
Correo electrónico:
publicidad@radareditores.com

Ventas y atención a clientes
Alejandra César Gasdúño
85-89-95-70 y 79
Línea sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico:
atencionclientes@radareditores.com

Mousse helado en copa



Manera de preparar:

1. Funde el chocolate semi-amargo en baño María y mézclale el licor de café.
2. Funde el chocolate de leche en baño María y mézclale el licor de almendra.
3. Funde el chocolate blanco en baño María y mézclale el licor de cereza.
4. Bate la crema bien fría hasta que te quede firme, divídela en tres partes y mezcla cada una con un chocolate, en forma envolvente.
5. Rellena las copas ayudándote con la manga con duya, combinando las cremas, refrigera y sirve bien frío.

4 copas
1 manga con duya rizada

Ingredientes:

50 gr de chocolate
semi-amargo
1/2 taza de licor de café
50 gr de chocolate de leche
1/2 taza de licor de almendra
50 gr de chocolate blanco
1/2 taza de licor de cereza
500 ml de crema para batir

4 copas
1 manga con duya rizada